Jela i tak





Scena iz zadružnoga života predstavlja mladi bračni par. Muž (Števa Jančić "Babrigov") se "vrnul z Gorice, ze sejma". Žena (Mara Pejak) mu je polijala ruke i dodala ručnik. Sada ona nosi jelo na stol, a on ju "zaštikavle": "Pazi, buš zlejala!" (Režirao i snimio Vojko 1939)

Kaj se more od koruna (krumpera) delati kaj jako prispe a nejde na drugo:

Pečeni v žaravke s koricami.

Prženi na olje ali mast tenko zrezan i obelen. Dobro ga je posušiti pred od vode.

Kuvani vuz sol celi.

Žganci su najbolši z maslom i lukom pak s pažulicom (juva od pažula gusta). Kisela repa ali kiselo zelje s pažulom prispe.

S kuruze moreš peči ali kuvati pecilke, kuvati je v zrjnu (i prez kože) i pak kokice.

Pečeni kostajni prispeju z slatkem moštom (kostajn pucanec i mošt rezanec)

Kaša se dela od hajde, od jačmena i tak (smoči se z vodum pak se tuče v mužaru a potlem odseje). Od kuruze su jagli.

Leča prispe če se kuva dve do dve i pol vure, malo juve ostaviš, malo papra, soli i olja i jenu česnicu češnaka zrežeš pak još deneš kuvati pol vure. Najprve se opere.

V pažulu nej se kuva črlenec luk jeno dve glavice.

Svinari zemeju mesa z doma pak ga v pejnu na ražnu obračaju a mast curi v zdubenu koru kruva. Tak pečeju **sir tropanec** - dotmar ne požuti pak se napu'ava.

Kokoš ali kaj drugo prez črev v blato zamotati v perju pak v žaravku deti peči. Perje potlem opadne z blatom. To pastiri delaju.

Drobtine kruva i sira zamotaju se skup v rubčec pak se to tuče i je. Vele: bik - bak.

Rakija od borovice: zdreckati borovicu i do četrnajest dan pustiti v vože odprte naj zakipi, andak peči jenput i to drugikrat pak obrati olje za sebe od rakije.

Masni sir: Dva dane postalo neobrano mleko na ciglu vuz ognišče deti dotmar se ne stane. K tomu se dene suvi posoleni svijnski žaludec dok se sir ne stane a potlem ga

se zvadi, opere, posoli i dene pak sušiti. Sir pak se vadi v tvorilku.

Stropanec sir je od kiseloga mleka i kak ga se vadi tak ga se slaže v tvorilku i je, ne suši se.

Mešanec sir se vadi na grudice pak ga se soli i z paprikum mesi v tvorilki i meče se sušit.

Devenice se na rog nadevaju a nutrek dojde vučimba (neugewitz) i plevice od bosilka.

Kruv s kuruze se dela ovak: Poleje se mela s kropom (za strneni ali zmesni s tuvlom ali zdenčom vodum). Za suvu melu treba na štrtinku deti četiri litre vode. S kuvačom se premeša. Počka se dotmar se o'ladi i vezda se dene kvas. Mesi se kak ruke čiste zajdu anda ga se pusti shajati. Gda se zijde i spuca prežmekne se v grovaču pak se groše, pak na loparek, pak pošvapi z malo vode i mele, križ naredi i v pečnicu ali pod pod zdelu v žaravku. Tri vure se peče kuruzni, dve i pol vure zmesni a vuru beli strneni.

Paluv se zove komad od testa kruva, potrepta se kaj je tenki koj prst, peče a potlem namaže maslom i soli.

Testo od gibanice: Na 4 mere mele 2 mere mleka, 12 jajec, kvasca, petak vina ali rakije, žlicu soli, pol mere olja ali masti i četrtinu mere slada.

Nadev: Kuruzne mele, mleka, par jajec i soli. Podmazati medenicu s maščum.
Za poste z vodum.

Štrukli od žufe: koščice se na temenu od peči posuše, v mužaru stučeju i presejeju pak poleju s kipučem mlekom ali vodum. Testo od mele, kvasca, slada i soli pak nadevati žufom. Na loparku v peč metati. Za Bajdnak, Velki Petek i poste.

Prostačka: popariti kuruznu melu, soli, peršina narezati listja i potreptati. Ozgor malo slada.

Bazamača se naredi koj za nadev i k tomu kvasca i slada.

Povitica o Vuzmu: koj za gibanicu samo na meru mele (kg) 10 jajec nu ne se belajnke (Extr. od roža) Sredinu pri jenom kraju dene se jajce i tak peče.

Pečenice: pol mere mele, kvasca, 4 žutajnka, pol mere mleka, dvanajstinu mere slada, dvanajstinu masla se s kuvačom tuče pol vure. Jenu se vuru shaja na miru i žlicum meče na vruče olje ali mast. More se deti grojzdica i oreov nutrek.

Pol i pol slada i oreov. Oreje deti v otopleni slad stučene malko. Zvaditi i na mokre deske z mokrom mlinčenkom potenčati.

Pažul, korun i tak deti v krop kuvati, bu prede kuvan ali večer prede malko zakuvati.

V juvu metale bosilka.

Za 6 lebov kruva žena imela **kvas** koj sir a za mejnu gibanicu četrtinu odo toga.

Žmavno jelo je i korun z jagli.

Posno jelo: **Ruček:** juva od kukuruzne mele ali kašica, žufa, žganci s pažulicom.
(**Žufa:** stučene koščice od tikvajne, osejano i skuvano)
Obed: Pažul, šalata prez masti ali masla, slive kuvane suve.
Večera koj obed.

Kokoruzni kolač: Pori ali kozjak luk se zreže i zameče kokoruznom melum i mlekom. Potejni ga se i v peč vruču.

Jajca se presna v kore mečeju v ilovače v žaravku i tak se spečeju.

Jajca se presna v kore mečeju v ilovače v žaravku i tak se spečeju.

Juva prez začina. Na jenu dušu 3 jedrke oreja v krpu zavezati i v kipuču vodu držati dok se peniti oče ali da ne počrni i dodati zelenila, luka, soli i paprike!

Na poste se začijnalo z oreovem oljem.

Slatki sir: Od puculice svijnske oguli se nuterna koža opere i nasoli pak obesi nad peč kak se spresuši. To je rasol. Če nam treba, tri dane se to mora razmakati v vode i žlicu otoga metne se v ne jako kiselo (mefko) mleko. Dene se k ognu i kuva pak meša kuvačom. Ne preveč topiti ar je andak koj guba. Lovi se kuvače. Rukov zvaditi i posoliti.

Če je **meso trdo** vlejati nutrek malko rakije da odmekne

Če luk za oči peče gda se reže polejati ga s kropom

Žgance treba zmetat iti gda ječmeju puvati. Melu su mam deti. V zdele je zgrohati.

Vraštva

Za jasla:	Spražiti skup na ognu med, melu i mleko pak tomu deti malo (domačega) kvasca. Treja paziti da to ne zakuva nek se dene kak se toplo podnesti more na krpicu dosta debelo i pritisnuti po sem. Mejnati jutro i večer. Če se mam ne raskopa devet se tjednov dela devet reskaple. Če se reskopa čisto držati da se ne narede lasejne. Če se reskopa ne metati ovo vraštvo.
Rane:	Zaceli od kopinovoga lista (stekle kopine). List se stere da ne draple i namaže domačom masti. To je anda i za druge rane. Ali guskino salo.
Zanoftice:	Omota se prst krpicum de je namazan beli luk s kvascom.
Ječmenec:	Poroga luka list dobro i čisto oprati, spariti pak na oko dok se ne reskopa. Mejnati.
(Za) otok i dižnavke:	Mlačnu krpu octa (vinskoga) i vode. Ali guskino salo.
Od potkožnaka:	Merlin, melu i mleko spražiti deti na krpicu i mejnati. Da precuri deti pori luk. Pod nem celi.
Če se poseče:	Pažulov list zežmikati da sok curi i deti anda list na ranu. Ali loja nakapati kaj se rana ne bi pasla (širila).
Za želudec:	Na jenkrat vina dva vode i žlicu koromača. Piti na tešče jutro. I na večer.
Za vuvo:	Zežmikati i nakapati vuvo netresa stoplenoga. Osinu od jačmena zvaditi z jezikom ili nakapati soka od trte.
Za ogen:	Kupati v lugnice vode od opeja. Na krpice na čelo deti zmešano: kvas, mele, žutajnke.
Za muzole, ali štršane:	Med i mela na čistu krpicu. Prede krpu od vode kiseloga zelja.
Za rane gnojne:	V olju restaliti pri ognu vojsk od čele. S tem mazati krpicu i metati gore če su i stare. Mejnati saki den. Prede se more deti na ranu krpu namočenu vodu od kiseloga zelja da poje gnoj.
Za opečene rane:	Olje s vodum stučeno na krpicu. (Od olike) Ali žutajnek z oljem. Ali žutajnke od 12 kuvane jajec v povne scvrti v mašču za mazati.
Za žaludec:	Rekel je beli luk človeku: Ja bum tebe čuval od boli če buš ti mene od soli.
Za kašel:	Varenika od kukuruze zaslajena žutem sladom ali medom.
Za gliste:	Oluplene koščice od bundave z malo mleka. Dva tri dana 20 do 30 koščic jutro i večer. Večer prede (čašu) varenike od pelina.
Za vpalene oči:	Popirati z varenikom od titrice. Soka od trte nakapati.
Za rajnave noge:	Na krpe salo od tikvajne.